



**2024**

50° Years of Neapolitan Pasta



And on our 50th anniversary, we would like to present you  
with a copy of "I Want to be an artist."  
Cut out and frame as below



# I want to be an artist

The front cover reproduces a work by Iabo ("I Want to be an artist"), a young but already affirmed Neapolitan artist who from the Academy of Fine Arts Naples embarked on a path of study, research and contamination that would see him establish himself as one of the emerging artists on the national art scene.

"I see everything in a desecrating way, even current reality, not only past history. Desecrating obviously does not mean mocking and depriving the themes or characters I represent of their specific weight in reality or history. Desecrating for me is about making the characters come down from an imaginary historical altar and make them approachable and understandable to everyone." (Iabo)

If the artist can and should be the one who makes the lines, the colors, the drawing vibrates not only within himself but especially in those who look at his work, Iabo wants to be, and is, just that: a vehicle for unparalleled, unique, beautiful perceptions and feelings.



**Iabo**

*I Want to be an artist*

*(Damien Hirst, Jean-Michel Basquiat, Banksy, Vincent Van Gogh,  
Blek le Rat, Andy Warhol, Keith Haring)*

Acrilico e spray paint su tela

150x150x15

(2023)



**1974-2024**

**50 Years of Neapolitan Pasta  
50 years of Passion for  
genuine ingredients  
50 years of Good Food**



By launching the 2024 edition of the Leonessa Calendar we are celebrating, also with your help, 50 years of business, 50 years of love and passion for our work: making pasta.

Our pasta has always been made with semolina obtained by grinding the best durum wheat, rigorously bronze-drawn pasta and dried at a very low temperature.

This is the only method we know of and that we have always used, the only method



that guarantees the preservation of the semolina's characteristics and that gives our pasta its peculiar "roughness" so that it can bind better with your sauces. It is the oldest, simplest method, the one dictated by the tradition of Neapolitan pasta makers.

We celebrate our first 50 years in business with the expansion of our production facility. Thanks to ITALPASTA, supplier of the new facilities, a new factory is being built with state-of-the-art technical solutions that will allow us to produce our pasta more efficiently while preserving the taste and flavour of tradition.

**A GIFT**

...One day, suddenly "Mom, I'm getting married!"

The joy, the fear, the worry, the panic: how wonderful! Will he be the one? What if he forgets about his mom? He will forget me! The thoughts of a mother in her somewhat lost eyes, in the too-long silences.

How can I do so that he will not forget me, what can I do so that he will not forget our life together? There you are... preserve the tradition, pass it on to her, leaving it "as a gift" for her to keep alive, because when tradition is alive, it becomes history: the history of a family, of the one before and the one before that. I will give her my most beautiful recipe, my grandmother's recipe, the one that was born still many years ago in my kitchen, in my mother's kitchen, in the oldest kitchens. Cooking is a story, it is what we are, what we have been, it is made of the tastes we have savoured, appreciated, loved. It is made of gatherings at the table, of wines and dishes enjoyed, of laughter, of joys passed on, of life together.

Grandma's recipe will be the recipe of the young woman who will take that yellowed sheet of paper in her hands again and smile at the immense gift that is tradition, the path of life.

If in previous editions the protagonist chefs of our calendar were three, for 2024 the chefs are twelve, one for each month. Chefs of recognized professionalism who with their expertise have succeeded in making the most of our pasta. We extend our gratitude to them and their respective establishments for the ???.

We are grateful to sommelier Emanuele Izzo who guided us with skill and experience in the choice of wines to pair with the chefs' proposals.

We remind you that the portions given in the recipes are for four people.

We would like to thank those who, in various ways, contributed to the realization of this edition: Michele Calocero, Nino Carpentieri, Alfonso Cioffi, Luisa Del Sorbo, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, Antonio Fiorenza,

Giulia, Massimiliano Iacobacci, Rosalba Lombardi, Raimondo Mautone, Federico Pisciotta, Francesco Romano, Roberta Romano, Fabio Zingone.

Siamo grati al sommelier Emanuele Izzo che ci ha guidato con tecnica ed esperienza nella scelta dei vini da abbinare alle proposte degli chef.

Piazzetta Milù

Corso A. De Gasperi, 23 Castellammare di Stabia (NA)

0818715779

[piazzettamilu@gmail.com](mailto:piazzettamilu@gmail.com)

Un progetto di famiglia, in continua evoluzione. Dalla braceria storica creata dal papà Michele Izzo e mamma Lucia, al ristorante stellato trasformato step by step dai tre figli Emanuele, Valerio e Maicol, rispettivamente sommelier,



manager e chef. Continuo confronto e viaggi internazionali, hanno condotto ad una contaminazione unica di questa realtà esclusiva al centro di Castellammare di Stabia. Unica anche

la cantina, con una selezione di vini e champagne scelti tra etichette ricercate personalmente da Emanuele Izzo, sommelier professionista, degustatore ufficiale AIS, Maestro assaggiatore Onaf, assaggiatori di oli e dal 2014 delegato AIS Penisola Sorrentina / Capri, il più giovane nel suo ruolo. Gestisce la cantina di Piazzetta Milù, viaggiando in Italia e in Europa in visita ai grandi produttori e collezionando vini da tutto il mondo. Sommelier dell'anno 2018 in Campania per Il Mattino, Miglior sommelier d'Italia 2019 per Identità Golose, tra i 35 best under35 d'Italia per il Gambero Rosso, tra i 15 sommelier più apprezzati dalla critica gastronomica italiana.

1

**1 Lun**

S. Maria Madre di Dio

**2 Mar**

SS. Nome del Signore, S. Basilio

**3 Mer**

S. Genoveffa

**4 Gio**

S. Ermete

**5 Ven**

S. Amelia

**6 Sab**

Epifania di N. S.

**7 Dom**

S. Luciano, S. Raimondo

2

**8 Lun**

Battesimo del Signore

**9 Mar**

S. Giuliano martire, S. Alessia

**10 Mer**

S. Aldo eremita

**11 Gio**

S. Iginio Papa

**12 Ven**

S. Modesto

**13 Sab**

S. Ilario

**14 Dom**

S. Felice martire

3

**15 Lun**

S. Mauro Abate, S. Ida

**16 Mar**

S. Marcello Papa



2024

# Gennaio

La Genovese

Chef Salvatore Giugliano

Leonessa Macaroni 400g, Beef Muscle 250g, Beef Cheek 250g, Beef Armor 250g, Montoro Coppery Onion 3Kg, Tomato Paste 1/2 tablespoon, Celery 1 rib, Carrots 350g, Creamed Lard 100g, Extra Virgin Olive Oil, Salt, White wine.

In a cauldron, I blanch over high heat, in extra virgin olive oil the meat cut into bites, so as to "seal" them so that they will subsequently leave all the moods in the long cooking. Add the lard and let it brown and smoke with white wine. I add, twice with an interval of about 15 minutes, the onions cut into rounds, in order to facilitate their "caramelization". Finally, I add the tomato paste and the mirepoix of carrots and celery. I let it cook over low heat for about 6 hours. In a pot with salted water and boiling I drop the macaroni, drain them al dente and stir them with the Genoese sauce.

**17 Mer**

S. Antonio Abate, S. Alba, S. Nadia

**18 Gio**

S. Liberata

**19 Ven**

S. Mario martire

**20 Sab**

S. Sebastiano

**21 Dom**

S. Agnese

**22 Lun**

S. Vincenzo martire

**23 Mar**

S. Emerenziana, S. Armando

**24 Mer**

S. Francesco di Sales

**25 Gio**

Conversione di S. Paolo, S. Savino

**26 Ven**

SS. Tito e Timoteo

**27 Sab**

S. Angela Merici

**28 Dom**

S. Tommaso d'Aquino, S. Valerio

**29 Lun**

S. Costanzo

**30 Mar**

S. Martina

**31 Mer**

S. Giovanni Bosco

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



5	<b>1 Gio</b> S. Verdiana	
	<b>2 Ven</b> Pres. del Signore	
	<b>3 Sab</b> S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia	☾
	<b>4 Dom</b> S. Giliberto	
6	<b>5 Lun</b> S. Amelia, S. Agata	
	<b>6 Mar</b> S. Paolo Miki	
	<b>7 Mer</b> S. Teodoro martire	
	<b>8 Gio</b> S. Girolamo Em.	
	<b>9 Ven</b> S. Apollonia	
	<b>10 Sab</b> S. Arnaldo, S. Scolastica	☾
	<b>11 Dom</b> B. V. di Lourdes, S. Dante	
7	<b>12 Lun</b> S. Eulalia	
	<b>13 Mar</b> S. Maura	
	<b>14 Mer</b> S. Valentino martire	Le Ceneri ❤️ Festa degli innamorati
	<b>15 Gio</b> S. Faustino	
	<b>16 Ven</b> S. Giuliana vergine	☾



# 2024 Febbraio

## Pasta and Potatoes

Chef *Andrea Ruggiero*

Leonessa Mixed Pasta 320g, potatoes 500g, onion 100g, carrot 100g, celery 100g, diced guanciale 100g, 8 small red date tomatoes, grated parmesan 80g, grated pecorino romano 60g, 1 sprig rosemary, 1 sprig basil, Extra virgin olive oil, salt and pepper to taste.

I start by preparing all the ingredients: chop the onion, celery and carrots; peel and dice the potatoes about an inch and a half; peel the cherry tomatoes by steeping them in boiling water and then cut them into cubes. In a large pot I brown the guanciale with a little extra virgin olive oil. As soon as it becomes crispy I add onions, celery and carrots and let them wilt; then I add a litre of hot water, when it boils I add the potatoes and after five minutes I drop the pasta, along with the rosemary sprig and half the cherry tomatoes, adjusting the salt. I cook slowly for as long as the pasta cooks, turning often to avoid sticking, taking care to add boiling water if necessary to give the right density. When the cooking is finished, I toss the pasta with the two grated cheeses, a few basil leaves, the remainder of the cherry tomatoes and a little pepper.

	<b>17 Sab</b> S. Donato martire	
	<b>18 Dom</b> S. Simone vescovo	I di Quaresima
8	<b>19 Lun</b> S. Mansueto, S. Tullio	
	<b>20 Mar</b> S. Silvano, S. Eleuterio	
	<b>21 Mer</b> S. Pier Damiani, S. Eleonora	
	<b>22 Gio</b> S. Margherita	
	<b>23 Ven</b> S. Renzo	
	<b>24 Sab</b> S. Edilberto Re, S. Mattia	☾
	<b>25 Dom</b> S. Cesario, S. Vittorino	II di Quaresima
9	<b>26 Lun</b> S. Romeo	
	<b>27 Mar</b> S. Leandro	
	<b>28 Mer</b> S. Romano abate	
	<b>29 Gio</b> S. Giusto	

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



9	<b>1 Ven</b> S. Albino, S. Alba, S. Ugo
	<b>2 Sab</b> S. Basileo martire
	<b>3 Dom</b> S. Cunegonda  III di Quaresima
10	<b>4 Lun</b> S. Casimiro, S. Lucio
	<b>5 Mar</b> S. Adriano
	<b>6 Mer</b> S. Giordano, S. Marciano
	<b>7 Gio</b> S. Felicità, S. Perpetua
	<b>8 Ven</b> S. Giovanni di Dio <span style="float: right;">Giornata Int. delle donne</span>
	<b>9 Sab</b> S. Francesca R.
	<b>10 Dom</b> S. Simplicio Papa  IV di Quaresima
11	<b>11 Lun</b> S. Costantino
	<b>12 Mar</b> S. Massimiliano
	<b>13 Mer</b> S. Arrigo, S. Eufrazia
	<b>14 Gio</b> S. Matilde Regina
w	<b>15 Ven</b> S. Longino, S. Luisa
	<b>16 Sab</b> S. Eriberto Vescovo



## 2024 Marzo

### Bombardoni al Ragù

Chef Salvatore Mennella

**Bombardoni Leonesa 320g, For the ragù Tomato Puree 1 bottle, Extra Virgin Olive Oil 100g, 1 card, 1 celery stalk, 1 coppery onion, Red wine 1 glass, basil leaves, For the meatballs 150g Chopped veal muscle, 150g chopped pork leg, 1 egg, 2 slices of stale bread, milk 1 glass, 30g grated cheese mixed between pecorino cheese and parmesan, salt, parsley. For the braciolo 2 slices of beef, 20g grated Pecorino Romano, 25g Raisins, 20g Pine nuts, 1/2 clove of finely chopped garlic, Pepper, chopped parsley to taste.**

I soak the stale bread in milk, squeeze it, add it to the minced meat and all the other ingredients; Mix everything well, until you get a homogeneous and compact dough. I make the meatballs, place them on a baking sheet and bake them for 15 minutes in a preheated oven at 160 ° C. I prepare the chops by placing all the ingredients on the slices of beef, roll them up and tie them with kitchen string in order to obtain rolls. In a large pan I brown the chops in oil, taking care to turn them so as to create a dark and crunchy crust, I raise them and keep them aside. In the same oil I add the onion, celery and carrot finely chopped when it is well wilted I add the wine and let the alcohol evaporate. I combine the tomato puree and simmer for a couple of hours, then soak the chops and meatballs and complete cooking the meat sauce for another two hours, again on low heat. I adjust the salt and remove the chops from the sauce. I untie them and cut them into small pieces. I cook the Bombardoni in plenty of salted water and season them with the sauce. I serve hot, decorating with the chop chunks, meatballs, clumps of grated Parmesan cheese and basil leaves.

	<b>17 Dom</b> S. Patrizio  V di Quaresima
12	<b>18 Lun</b> S. Salvatore, S. Cirillo
	<b>19 Mar</b> S. Giuseppe <span style="float: right;">Festa del Papà</span>
	<b>20 Mer</b> S. Alessandra martire, S. Claudia
	<b>21 Gio</b> S. Benedetto
	<b>22 Ven</b> S. Lea
	<b>23 Sab</b> S. Turibio di M.
	<b>24 Dom</b> S. Romolo <span style="float: right;">Le Palme</span>
13	<b>25 Lun</b> Annunc. del Signore 
	<b>26 Mar</b> S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele
	<b>27 Mer</b> S. Augusto
	<b>28 Gio</b> S. Sisto III Papa
	<b>29 Ven</b> S. Secondo martire
	<b>30 Sab</b> S. Amedeo
	<b>31 Dom</b> S. Beniamino Martire <span style="float: right;">Pasqua di Resurrezione</span>

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonesa.it](http://www.pastaleonesa.it)



**1 Lun**

S. Ugo Vescovo

Dell'Angelo

**2 Mar**

S. Francesco di Paola

**3 Mer**

S. Riccardo vescovo

**4 Gio**

S. Isidoro Vescovo

**5 Ven**

S. Vincenzo Ferrer

**6 Sab**

S. Guglielmo, S. Diogene

Carbonara Day

**7 Dom**

S. Ermanno

In Albis

**8 Lun**

S. Alberto Dionigi, S. Walter

**9 Mar**

S. Maria Cleofe

**10 Mer**

S. Terenzio martire

**11 Gio**

S. Stanislao Vescovo

**12 Ven**

S. Giulio Papa

**13 Sab**

S. Martino Papa, S. Ida

**14 Dom**

S. Abbondio

**15 Lun**

S. Annibale

**16 Mar**

S. Lamberto

2024  
**Aprile**

Pasta and Peas

Chef *Marilena Giuliano*

Leonesa 320g Ditali rigati, fresh shelled peas 1 kg, spring onion 80g, celery 50g, evo oil, salt and pepper to taste. 4 sun-dried tomatoes -scales of Laticauda pecorino cheese, thyme.

I carefully wash the peas, shell them and in a pot boil only the pods in plenty of water for about half an hour, filter the water and keep aside. In a large saucepan I sauté the finely chopped spring onion and celery, as soon as they start to wilt I add a ladleful of filtered water and let stew for 5 minutes. I add the peas, a few more ladles of water and cook for about 30 minutes. Then, in the same cooking pan, I blend about half of the peas with an immersion blender. I adjust the salt. In a pot with plenty of boiling water I drop the pasta and drain it very al dente. I complete the cooking in the pan with the peas, taking care to add a few ladles of filtered water little by little, depending on the desired density. I serve decorating with the fillets of sun-dried tomatoes soaked in water, a few slivers of pecorino and fresh thyme.

**17 Mer**

S. Aniceto Papa

**18 Gio**

S. Galdino Vescovo

**19 Ven**

S. Ermogene martire

**20 Sab**

S. Adalgisa vergine, S. Sara

**21 Dom**

S. Anselmo, S. Silvio

17 **22 Lun**

S. Caio

**23 Mar**

S. Giorgio martire, Venilde

**24 Mer**

S. Fedele, S. Gastone

**25 Gio**

S. Marco evangelista

Ann. della Liberazione

**26 Ven**

S. Cleto, S. Marcellino m.

**27 Sab**

S. Zita

**28 Dom**

S. Valeria, S. Pietro Chanel

18 **29 Lun**

S. Caterina da Siena

**30 Mar**

S. Pio V Papa, S. Mariano

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonesa.it](http://www.pastaleonesa.it)



18

**1 Mer**

S. Giuseppe artigiano

Festa dei Lavoratori

**2 Gio**

S. Cesare, S. Atanasio

**3 Ven**

S. Filippo, S. Giacomo

**4 Sab**

S. Silvano, S. Nereo

**5 Dom**

S. Pellegrino martire

19

**6 Lun**

S. Giuditta martire

Amatriciana Day

**7 Mar**

S. Flavia, S. Fulvio

In Albis

**8 Mer**

S. Vittore m.

**9 Gio**

S. Gregorio V

**10 Ven**

S. Antonino, S. Cataldo

**11 Sab**

S. Fabio martire

**12 Dom**

S. Rossana

Ascensione del Signore  
Festa della mamma

20

**13 Lun**

S. Emma

**14 Mar**

S. Mattia Apostolo

**15 Mer**

S. Torquato, S. Achille

**16 Gio**

S. Ubaldo Vescovo



2024

# Maggio

## Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe

Chef Marco Del Sorbo

**Chitarra Leonessa 400g, Pecorino Romano medium seasoning 280g, Pepe grains 5g.**

I put a pot with plenty of salted water on the fire and wait for the boil, after which I drop the spaghetti; While they are cooking, grate the pecorino cheese. Put the peppercorns aside in a tough pan on the fire, and then crush them with a mortar or meat tenderizer. In a large pan add the pepper to the cheese and very carefully I start to add a little at a time the pasta cooking water, in order to create a cream with the help of a whisk. I drain the spaghetti al dente and wait just a minute, so as to drop the temperature slightly, and avoid spinning the cheese. I mix everything out of the heat and when it is well blended I go to serve.

**17 Ven**

S. Pasquale Baylon

**18 Sab**

S. Giovanni I Papa

**19 Dom**

S. Pietro di M.

Pentecoste

21

**20 Lun**

S. Bernardino da S.

**21 Mar**

S. Vittorio martire

**22 Mer**

S. Rita da Cascia

**23 Gio**

S. Desiderio Vescovo

**24 Ven**

B. V. Maria Ausiliatrice

**25 Sab**

S. Gregorio VII Papa

**26 Dom**

S. Filippo Neri

SS. Trinità

22

**27 Lun**

S. Agostino

**28 Mar**

S. Emilio martire, S. Ercole

**29 Mer**

S. Massimino vescovo

**30 Gio**

S. Felice I Papa, S. Ferdinando

**31 Ven**

Visitaz. B. V. Maria

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



22	<b>1 Sab</b> S. Giustino martire
	<b>2 Dom</b> S. Marcellino Festa della Repubblica
23	<b>3 Lun</b> S. Carlo L. List
	<b>4 Mar</b> S. Quirino Vescovo
	<b>5 Mer</b> S. Bonifacio Vescovo
	<b>6 Gio</b> S. Norberto Vescovo ☺
	<b>7 Ven</b> S. Roberto Vescovo
	<b>8 Sab</b> S. Medardo Vescovo
	<b>9 Dom</b> S. Primo, S. Efrem
24	<b>10 Lun</b> S. Diana, S. Marcella
	<b>11 Mar</b> S. Barnaba Apostolo
	<b>12 Mer</b> S. Guido, S. Onofrio
	<b>13 Gio</b> S. Antonio da Padova
	<b>14 Ven</b> S. Eliseo ☺
	<b>15 Sab</b> S. Germana, S. Vito
	<b>16 Dom</b> S. Aureliano



# 2024 Giugno

## Lard Pasta

Chef Antonio Grasso

Fresh Neapolitan fusillo 500g, Peeled San Marzano tomatoes 400g, Red Datterino tomatoes 200g, Quality belly lard 200g, Grated Parmesan 50g, Grated Pecorino 20g, Extra virgin olive oil to taste, Garlic 2 cloves, Chopped parsley, Basil, Ground pepper, Salt.

I prepare what in Neapolitan tradition is called "lardo allacciato" (laced lard): I peel a clove of garlic and strip it of its soul; with a half-moon blade or a well-sharpened knife, I mince it together with the lard until a creamy consistency is obtained. I melt 2/3 of the "laced lard" in a saucepan, add the previously pureed San Marzano tomatoes and let them cook for half an hour over low heat. Separately, in a large frying pan I sauté the garlic in two tablespoons of oil, when it browns I remove it and add the previously washed and cut in half date tomatoes. I let them wilt and combine the two compounds in the pan adding a few basil leaves I adjust the salt and turn off. I cook the fusilli in plenty of salted water, drain them al dente and stir in the sauce adding the cheeses and chopped parsley. Finally, I add off the heat the remaining part of the "laced lard" and mix everything again, a grinding of pepper and serve piping hot.

25	<b>17 Lun</b> S. Adolfo, S. Gregorio B.
	<b>18 Mar</b> S. Marina, S. Marinella
	<b>19 Mer</b> S. Gervasio, S. Romualdo Ab.
	<b>20 Gio</b> S. Silverio Papa, S. Ettore
	<b>21 Ven</b> S. Luigi Gonzaga
	<b>22 Sab</b> S. Paolino da Nola ☺
	<b>23 Dom</b> S. Lanfranco Vescovo
26	<b>24 Lun</b> Natività di S. Giovanni Battista
	<b>25 Mar</b> S. Guglielmo Ab.
	<b>26 Mer</b> S. Vigilio Vescovo
	<b>27 Gio</b> S. Cirillo d'Aless.
	<b>28 Ven</b> S. Attilio ☺
	<b>29 Sab</b> SS. Pietro e Paolo
	<b>30 Dom</b> Santi Protomartiri Romani

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



1 Lun

S. Teobaldo eremita

2 Mar

S. Ottone

3 Mer

S. Tommaso Apostolo

4 Gio

S. Elisabetta, S. Rossella

5 Ven

S. Antonio M. Z.

6 Sab

S. Maria Goretti



Giornata naz. del Bacio

7 Dom

S. Edda, S. Claudio

8 Lun

S. Adriano, S. Priscilla

9 Mar

S. Felicità, S. Silvana

10 Mer

S. Felicità, S. Silvana

11 Gio

S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

12 Ven

S. Fortunato martire

13 Sab

S. Enrico Imp.

14 Dom

S. Camillo de Lellis



15 Lun

S. Bonaventura

16 Mar

N. S. del Carmelo



2024

## Luglio

## Linguine con le Vongole

Chef Vincenzo Corcione

Linguine Leonessa 320g, real clams 600g, extra virgin olive oil 12cl, 1 clove garlic, 1 chili pepper, parsley to taste.

I purge the clams in cold salted water, 60g of salt per litre of water, for about 1 hour so that any sandy residue is removed. I boil the linguine in boiling, lightly salted water, meanwhile in a large frying pan I sauté the finely chopped garlic and chili pepper in oil, as soon as that starts to brown I add the parsley and immediately after the clams. I let it sauté for a few more seconds and pour in a couple ladleful of cooking water, cover and let all the clams open. I select 16 of the best clams and set them aside in a covered dish with some of the sauce, which will be used for the final decoration. I shell all the remaining clams and return them to the pan along with their opening juices. I drain the linguine al dente and toss them in the pan with the shelled clams until an emulsion is created between the seafood liquid and the oil. I serve decorating with a bit of parsley, a drizzle of raw oil and the clams in their shells.

17 Mer

S. Alessio Conf., S. Tiziana

18 Gio

S. Calogero, S. Federico V.

19 Ven

S. Giusta, S. Simeone

20 Sab

S. Margherita, S. Elia Prof.

21 Dom

S. Lorenzo da B.



22 Lun

S. Maria Maddalena

23 Mar

S. Brigida

24 Mer

S. Cristina

25 Gio

S. Giacomo Apostolo

26 Ven

SS. Anna e Gioacchino

27 Sab

S. Lilliana, S. Aurelio

28 Dom

S. Nazzario, S. Innocenzo



29 Lun

S. Marta

30 Mar

S. Pietro Crisologo

31 Mer

S. Ignazio di Loyola

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



31	<b>1 Gio</b> S. Alfonso	
	<b>2 Ven</b> S. Eusebio, S. Gustavo	
	<b>3 Sab</b> S. Lidia	
	<b>4 Dom</b> S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.	☺
32	<b>5 Lun</b> S. Osvaldo	
	<b>6 Mar</b> Trasfigurazione di N. S.	
	<b>7 Mer</b> S. Gaetano da T.	
	<b>8 Gio</b> S. Domenico Conf.	
	<b>9 Ven</b> S. Romano, S. Fermo	
	<b>10 Sab</b> S. Lorenzo martire	
	<b>11 Dom</b> S. Chiara	
33	<b>12 Lun</b> S. Giuliano, S. Euplio	☺
	<b>13 Mar</b> S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena	
	<b>14 Mer</b> S. Alfredo	
	<b>15 Gio</b> Assunzione di Maria Vergine	Ferragosto
	<b>16 Ven</b> S. Rocco, S. Serena	



## 2024 Agosto

Pasta e Fagioli, con Cozze  
e Peperoncini verdi  
Chef Gennaro Alosco

Triilli di Vallesaccarda 320g, dried cannellini beans 200g,  
mussels 600g, green peppers 8, celery 1 stalk, carrot 1, 1/2  
medium onion, 2 cloves of garlic, EVO oil, basil.

I soak the beans for half a day together with the clove of garlic. Prepare the green peppers powder by baking three, cut in half and emptied of the seeds, at 80 ° C for about 2 hours, and then blend them. In a large pot with about a liter and a half of water I boil the beans. Aside I clean and wash the mussels thoroughly, and then open them in a pan with a little oil and a clove of garlic, covered and over low heat. Then I shell and filter the cooking liquid and keep aside. In a pan fry the chopped carrot, celery, onion and the remaining green peppers (always deprived of seeds), when the sauté withers and the beans are tender, I add it in the pot with the beans. I drop the pasta in the beans, halfway through cooking I add the mussels, their liquid and finally the cooking. Serve decorating with basil, sprinkled with green chili and if you like a ground black pepper.

	<b>17 Sab</b> S. Giacinto	
	<b>18 Dom</b> S. Elena Imp.	
34	<b>19 Lun</b> S. Ludovico, S. Italo, S. Sara	☺
	<b>20 Mar</b> S. Bernardo Abate	
	<b>21 Mer</b> S. Pio X Papa	
	<b>22 Gio</b> S. Maria Regina	
	<b>23 Ven</b> S. Rosa da Lima	
	<b>24 Sab</b> S. Bartolomeo Apostolo	
	<b>25 Dom</b> S. Ludovico	
35	<b>26 Lun</b> S. Alessandro martire	☺
	<b>27 Mar</b> S. Monica, S. Anita	
	<b>28 Mer</b> S. Agostino	
	<b>29 Gio</b> Martiro S. Giovanni Batt.	
	<b>30 Ven</b> S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla	
	<b>31 Sab</b> S. Aristide martire	

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
 www.pastaleonessa.it



35

**1 Dom**  
S. Egidio Abate

36

**2 Lun**  
S. Elpidio Vescovo**3 Mar**  
S. Gregorio M.**4 Mer**  
S. Rosalia**5 Gio**  
S. Vittorino Vescovo**6 Ven**  
S. Petronio, S. Umberto**7 Sab**  
S. Regina**8 Dom**  
Natività B. V. Maria

37

**9 Lun**  
S. Sergio Papa**10 Mar**  
S. Nicola da Tolentino**11 Mer**  
S. Diomede martire**12 Gio**  
SS. Nome di Maria, S. Guido**13 Ven**  
S. Maurilio, S. Giovanni Cris.**14 Sab**  
Esaltazione S. Croce**15 Dom**  
B. V. Maria Addolorata

38

**16 Lun**  
SS. Comelio e Cipriano

2024

# Settembre

## Caciottelli with three Tomatoes

*Chef Agostino Malapena*

Caciottelli 500g, red datterini 200g, red cherry 200g yellow cherry 200g, extra virgin olive oil 80g, 2 cloves of garlic, sugar, salt, fresh basil.

Cut the tomatoes in half, season them with salt, oil, a few basil leaves and a little sugar. Leave to macerate for a couple of hours at room temperature, then bake at 140 ° C for 20 min.; I put aside 8 slices of red and 8 yellow cherry tomatoes that I will use for the final decoration. Blend and sift all the remaining tomatoes. I wash and dry the basil leaves, then dip them in boiling oil for a few seconds and set aside. I cook the caciottelli in salted water, drain them and sauté them together with the tomato sauce. Plate garnishing with slices of cherry tomatoes and fried basil leaves.

**17 Mar**  
S. Roberto Bellamino**18 Mer**  
S. Sofia martire

Supertuna

**19 Gio**  
S. Gennaro Vescovo**20 Ven**  
S. Eustachio, S. Candida**21 Sab**  
S. Matteo Apostolo**22 Dom**  
S. Maurizio martire39 **23 Lun**  
S. Pio da Pietrelcina**24 Mar**  
S. Pacifico**25 Mer**  
S. Aurelia**26 Gio**  
SS. Cosma e Damiano**27 Ven**  
S. Vincenzo de'Paoli**28 Sab**  
S. Venceslao martire**29 Dom**  
SS. Michele, Gabriele e Raffaele40 **30 Lun**  
S. Girolamo

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



**1 Mar**  
S. Teresa del Bambin Gesù

**2 Mer**  
SS. Angeli Custodi  Festa dei Nonni

**3 Gio**  
S. Gerardo Abate

**4 ven**  
S. Francesco d'Assisi

**5 Sab**  
S. Placido martire

**6 Dom**  
S. Bruno Abate

**7 Lun**  
N. S. del Rosario

**8 Mar**  
S. Brigida

**9 Mer**  
S. Dionigi, S. Ferruccio

**10 Gio**   
S. Daniele

**11 Ven**  
S. Firmino Vescovo

**12 Sab**  
S. Serafino

**13 Dom**  
S. Edoardo Re

**14 Lun**  
S. Callisto I Papa, S. Fortuna

**15 Mar**  
S. Teresa d'Avila

**16 Mer**  
S. Edvige, S. Margherita



## 2024 Ottobre

### Pasta and Lentils

Chef *Dino Caturano*

**Leonessa Ditalini 320g, Black Lentils 200g, Sliced Guanciale 30g, Celery 2 ribs, Medium onion, 1 carrot, 1 clove of garlic, Evo oil 40g, vegetable stock 2l, parsley and salt to taste.**

I start by preparing the chopped celery carrot and onion. In a saucepan, I sauté the guanciale slices in the oil over low heat until crispy. I remove them and set aside for the final garnish. In the same oil I also sauté the chopped and clove of garlic, taking care to remove it when it is golden. I add the lentils, washed thoroughly, and cover with the broth: let them cook for about 40 minutes, until tender and adjust the salt. Separately, in a pot with plenty of salted water, I cook the pasta and drain it very al dente, add it to the lentils and stir everything I plate decorating with the guanciale chips, parsley and a drizzle of raw oil.

**17 Gio**  
S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia



**18 Ven**  
S. Luca Evangelista

**19 Sab**  
S. Isacco martire, S. Laura

**20 Dom**  
S. Irene

43 **21 Lun**  
S. Orsola

**22 Mar**  
S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

**23 Mer**  
S. Giovanni da Capestrano

**24 Gio**   
S. Antonio Maria Claret Vescovo

**25 Ven**  
S. Crispino, S. Daria World Pasta Day

**26 Sab**  
S. Evaristo Papa

**27 Dom**  
S. Fiorenzo Vescovo

44 **28 Lun**  
S. Simone

**29 Mar**  
S. Ermelinda, S. Massimiliano

**30 Mer**  
S. Germano Vescovo

**31 Gio**  
S. Lucilla, S. Quintino

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



44

**1 Ven**

Tutti i Santi

**2 Sab**

Commemorazione dei Defunti

**3 Dom**

S. Martino, S. Silvia

45

**4 Lun**

S. Carlo Borromeo

**5 Mar**

S. Zaccaria

**6 Mer**

S. Leonardo Abate

**7 Gio**

S. Ernesto Abate

**8 Ven**

S. Goffredo Vescovo

**9 Sab**

S. Oreste, S. Ornella

**10 Dom**

S. Leone Magno

46

**11 Lun**

S. Martino di Tours

**12 Mar**

S. Renato martire, S. Elsa

**13 Mer**

S. Diego, S. Omobono

**14 Gio**

S. Giocondo di Bologna

**15 Ven**

S. Alberto m., S. Arturo

**16 Sab**

S. Margherita di S.



2024

# Novembre

Pasta e Ceci

Chef Francesco Paduano

**Leonessa Mafaldelle 300g, Chickpeas 500g, 3 cloves garlic, EVO oil, rosemary 1 sprig, parsley.**

I soak the chickpeas with a teaspoon of baking soda for about 12 hours. In a large saucepan I sauté the 3 cloves of garlic in 8 tablespoons of Oil and as soon as this starts to brown, I add some parsley, rosemary and the chickpeas that I will have washed carefully in the meantime. I cover with water and let it simmer for about an hour. When the chickpeas are soft, in the same cooking pan, I blend about half of them with an immersion blender. Then I add about 500 cl water and bring to a boil, drop in the mafaldelle and adjust the salt. I serve hot, if you like I add a grinding of pepper to the mill and a drizzle of raw EVO oil, and decorate with parsley leaves and rosemary.

**17 Dom**

S. Elisabetta

47

**18 Lun**

S. Oddone Abate

**19 Mar**

S. Fausto martire

**20 Mer**

S. Benigno

**21 Gio**

Presentazione B. V. Maria

**22 Ven**

S. Cecilia martire

**23 Sab**

S. Clemente Papa

**24 Dom**

Cristo Re, S. Flora

Giornata della Gioventù

48

**25 Lun**

S. Caterina d'Aless.

**26 Mar**

S. Corrado Vescovo

**27 Mer**

S. Virgilio, S. Massimo

**28 Gio**

S. Lucio, S. Giacomo Franc.

**29 Ven**

S. Saturnino martire

**30 Sab**

S. Andrea Apostolo

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



48

**1 Dom**

S. Ansano



I di Avvento

49

**2 Lun**

S. Savino, S. Bibiana

**3 Mar**

S. Francesco Saverio

**4 Mer**

S. Barbara

**5 Gio**

S. Giulio Martire

**6 Ven**

S. Nicola Vescovo

**7 Sab**

S. Ambrogio Vescovo

**8 Dom**

Immacolata Concezione



II di Avvento

50

**9 Lun**

S. Siro

**10 Mar**

B.V. Maria di Loreto

**11 Mer**

S. Damaso I Papa

**12 Gio**

S. Amalia, S. Giovanna F.

**13 Ven**

S. Lucia

**14 Sab**

S. Giovanni della Croce

**15 Dom**

S. Valeriano



III di Avvento

51

**16 Lun**

S. Albina



2024

# Dicembre

## Spaghetti Aglio e Olio, con Speck di Tonno e Limone Amalfitano

Chef *Alessandro Tormolino*

Spaghettoni Leonessa 360g, 1 lemon Sfusato Amalfitano, Tuna belly 200g, extra virgin olive oil 100 ml, 1 head of garlic, Salicornia 20g, fine salt.

For the tuna belly speck: 20g salt, 10g sugar, 1 bay leaf, 3g fresh thyme, 2g black pepper. For the green sauce: 100g Parsley, 1/2 sheet of gelatine

I start by preparing the tuna belly speck: marinate the belly in the fridge for five days in salt and sugar; then I sprinkle the surface of the belly with all the aromas and leave to mature in the cell at 4 ° C for about fifteen days. I prepare the green sauce: in a saucepan bring the water to a boil and add the parsley peeled, let it cook for about 2 minutes and let it cool in water and ice. In a bain-marie I melt the soaked gelatine sheet, add the cold parsley leaves; I blend everything and pass it through a strainer. Prepare the candied lemon: in a blanching saucepan the lemon julienne and cold them in water and ice, dissolve in a saucepan on the fire a teaspoon of sugar with a little water and add the blanched lemon. I prepare the garlic cream: wrap the garlic head in a sheet of silver paper and bake it for about an hour at 180 ° C, or, if there is the possibility, a couple of hours under the ashes of a burning fireplace; Then I pass everything through a sieve obtaining a homogeneous cream. In a large pan I slowly fry a clove of garlic in the oil as soon as it begins to brown, add a ladle of pasta cooking water. Drain the pasta al dente and stir in a pan together with the garlic cream, salicornia and freshly grated lemon. Plate wrapping the spaghetti with tuna speck and candied lemon. Complete everything by decorating with parsley sauce.

**17 Mar**

S. Lazzaro, S. Olimpia

**18 Mer**

S. Graziano vescovo

**19 Gio**

S. Dario, S. Fausta

**20 Ven**

S. Liberato martire

**21 Sab**

S. Pietro Canisio

**22 Dom**

S. Francesca Cabrini



IV di Avvento

52

**23 Lun**

S. Vittoria

**24 Mar**

S. Delfino, S. Adele

**25 Mer**

Natale del Signore

**26 Gio**

S. Stefano protomartire

**27 Ven**

S. Giovanni Apostolo, S. Rachele

**28 Sab**

SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda

**29 Dom**

S. Tommaso Becket

53

**30 Lun**

S. Eugenio Vescovo

**31 Mar**

S. Silvestro Papa

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)





### Gennaro Alosco, Luigi Longobardo



#### Alosclub

Via Icaro, 1-3  
80078 Pozzuoli (Napoli)  
081.8665475  
aloscogennaro@gmail.com

In grado di soddisfare le richieste legate alla cucina italiana e in particolare a quella mediterranea, Alosclub propone piatti legati ai prodotti del mare, particolarmente apprezzati dalla propria clientela. Il menù rispecchia la ricchezza territoriale della Campania, di sapori del mare ma anche della terra. Sublimi i dessert, considerati dai clienti delle specialità irrinunciabili. Se poi si aggiunge l'atmosfera ospitale, fornita da un personale sempre attento alle esigenze degli avventori, la ricetta diventa perfetta. Merito anche dello chef Gennaro Alosco, per molti il "Re dei Campi Flegrei": grazie al suo estro, i prodotti che arrivano sul suo banco sono sempre trasformati in piatti di successo.

### Marco Del Sorbo



#### Ambasciatori

Via Aniello Califano, 18  
80067 Sorrento (Napoli)  
081.8782025  
marcodelsorbochef@gmail.com

Che sia un aperitivo, un pranzo fugace o una cena romantica, la prerogativa è sempre la stessa: All'Ambasciatori il relax è predominante. Del resto, a spazzare via le tensioni del momento, c'è la straordinaria vista sul Golfo di Napoli, con terrazza vista mare nel cuore di Sorrento, con Capri a poche miglia e il Vesuvio e dare il buongiorno. I delicati e unici sapori locali, così come i piatti internazionali proposti dallo chef Marco Del Sorbo, sono tutti preparati in maniera impeccabile, al fine di esaltare la qualità e soprattutto la freschezza dei prodotti che formano la base di ogni pietanza.

### Dino Caturano



#### XXII Maggio

Piazza Umberto I, 61  
82016 Montesarchio (Benevento)  
Tel. 328.8451000

Il ristorante XXII Maggio è situato nella piazza principale di Montesarchio, al centro della Valle Caudina il cui nome deriva da Ercole che, secondo una leggenda, uccise il leone in una grotta del monte Taburno. Il locale ha due sale arredate con un piacevole stile minimalista e arricchito con antiche credenze. La cucina a cura dello chef Dino Caturano si caratterizza per l'alta qualità e la stagionalità delle materie prime e si ispira, per alcune ricette, alla cucina di famiglia e alla tradizione locale. I sapori della terra e i primi piatti sono protagonisti indiscussi, in un menù all'insegna delle tipicità e della creatività.

### Antonio Grasso



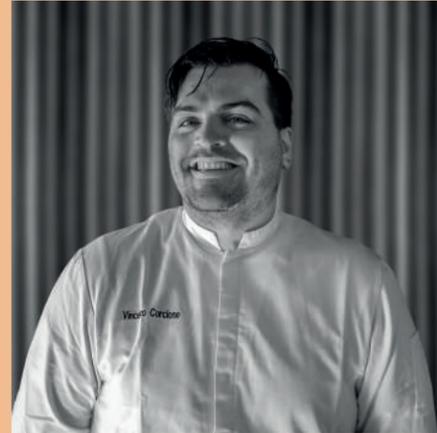
349.2114532  
antoniograsso1987@gmail.com

Classe '87, lo chef Antonio Grasso ha sviluppato la propria passione per la cucina fin da bambino. I suoi primi passi? tra le ricette di famiglia, per poi rafforzarsi nel tempo con gli studi alla scuola Ipsar G. Rossini e con i corsi di perfezionamento all'accademia di cucina Etoile.

A seguire varie esperienze in Italia, tra location turistiche, alberghi stellati e ristoranti rinomati per la tipicità dei menù, come Terrazza Calabritto e La Stanza del Gusto a Napoli, fino a diventare docente della Gambero Rosso Academy.

Ama definirsi un esperto di "la cucina dei ricordi", per il forte legame con i sapori tradizionali partenopei, a cui si ispira per creare continui nuovi piatti creativi, ma allo stesso tempo identificativi con il profumo del mare di Napoli.

### Vincenzo Corcione



#### Soul & Fish

Via Marina Grande, 202  
80067 Sorrento (Napoli)  
081.8782170  
info@soulandfish.com

L'uomo è ciò che mangia. È la filosofia alla base di Soul & Fish, che ai suoi avventori dà sempre lo stesso consiglio: "Mettetevi comodi, respirate la brezza del mare, ripulite i polmoni dallo stress. Al resto pensiamo noi". Facile, vista la location che mette a disposizione dei propri clienti il ristorante, nato nel 2014 dalla volontà di un gruppo di sei imprenditori-amici: stesse passioni, legati alla tradizione ma sempre proiettati verso il futuro. Rispetto della tradizione associata alla giusta voglia di innovare formano una costante davvero importante. Una prerogativa che mette nei suoi piatti lo chef Vincenzo Corcione e che sanno conquistare chi li assaggia per la prima volta e chi ritorna appositamente per assaporare emozioni già provate.

### Salvatore Giugliano



#### Mimi alla Ferrovia

Via Alfonso d'Aragona 19/21  
80139 Napoli  
081.5538525  
info@mimi allaferrovia.it

Nel 1943 Ida ed Emilio Giugliano (meglio conosciuto come Mimi) aprono una trattoria nel cuore della Napoli storica. Sapevano che per inseguire il loro sogno imprenditoriale, dovevano essere sostenuti da una sana follia. Quella "follia" è diventata col tempo un punto di riferimento per tanti appassionati dei sapori tipici della tradizione partenopea.

La cucina, allora come oggi, è il punto di partenza di Mimi alla Ferrovia: custode di una storica gastronomia divenuta celebre in tutto il mondo e che riproduce nelle sue pietanze, grazie alla sapienza dello chef Salvatore Giugliano, i gusti delle materie prime, fresche e selezionate ogni giorno.



### Marilena Giuliano



#### Gi scacchi

Via Maielli, 3  
81100 Caserta  
Te. 0823.1455046  
ristorantegliscaacchi@gmail.com

Nato nel 1994 nel borgo medievale di Caserta Vecchia, Gli Scacchi ha una nuova sede anche al centro della città, di fronte all'Antica Reggia. Ai fornelli Marilena Guarino, dalla cucina creativa che rispetta stagionalità e presidi slowfood. La location rispetta pienamente la storicità del territorio, anche attraverso i menù completamente rivestiti di seta di San Leucio. In sala Valentina Della Valle, che insieme al padre Luigi, non lasciano nulla al caso, accogliendo la clientela con grandi sorrisi e proponendo pietanze ricercate.

### Agostino Malapena, Antimo Ceparano



#### Nonno Mario

Via della Logistica  
81032 Carinaro (Caserta)  
338.8564525  
agostinomalapena@libero.it

Agostino Malapena con grande esperienza ed entusiasmo si prepara alla nuova sfida con Nonno Mario. L'amore per la cucina nasce dal profumo del ragù cucinato dalla mamma, la passione delle materie prime grazie al papà che allevava animali e coltivava ortaggi. Pian piano questa passione lo porta a intraprendere gli studi dell'istituto alberghiero. Contemporaneamente segue vari stage professionali in Italia, per poi proseguire la sua ricerca all'estero tra Londra, Parigi e Tokyo. Fiore all'occhiello della sua carriera, la triennale esperienza al fianco di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso di Sant'Agata sui due golfi, dove matura professionalmente e affina tecnica, precisione, rispetto per la materia prima. Prosegue con la collaborazione con Taverna Estia di Brusciano. La sua più grande sfida però, inizia nel 2011 quando prende le redini dei fornelli del Ristorante Costanzo di Aversa, che fa capo al Mini caseificio Costanzo, (dove rimarrà fino al 2022) conquistando l'ingresso in guida con il piatto Michelin nel 2020. La sua cucina presenta piatti ricercati che tengono vive le radici del territorio con un pizzico di innovazione.

### Salvatore Mennella



#### Leonessa Restaurant

Interporto Nola - Lotto C  
80035 Napoli  
0818269357  
info@pastabar.it

Sobrietà e design moderno, per una location internazionale con giardino all'inglese e servizio impeccabile. Esclusiva l'ambientazione e anche la tipologia di offerta ristorativa, con apertura dalle 7 del mattino alle 19, dalla prima colazione al brunch e pranzo con ristorante alla carta; per poi accogliere dopo le 19 eventi mondani, sfilate e feste private con una cucina che sa trasformarsi seguendo le esigenze di ogni palato. A curare il brand i Fratelli Oscar, Luigi e Diego del Pastificio Artigianale Leonessa. Ai fornelli con una brigata di 15 persone, con cucina a vista ed ampia area laboratorio per i lievitati, dal dolce al salato, lo chef Salvatore Mennella. Classe '83 che dopo varie esperienze tra Napoli, Capri, Svizzera e location stellate, ha ora preso le redini del Leonessa Restaurant, con una cucina internazionale di alto rango.

### Francesco Paduano



#### La Cantinella

Via Cuma Angolo-via Nazario Sauro, 42  
80132 Napoli  
081.7648684  
info@lacantinella.it

Storia, tradizione e mondanità sono protagonisti indiscussi a La Cantinella di Giorgio Rosolino. Un locale di riferimento per la Bella Napoli, dagli arredi vintage e la vista mare. Pianoforte in sala e il Vesuvio che dà il benvenuto, rendono l'atmosfera accogliente e suggestiva. Del resto, Giorgio Rosolino è un "signore del gusto", con eleganza e savoir faire che sembrano di altri tempi. È stato il primo a distaccarsi dal dogma delle ricette intoccabili, teorizzando e praticando l'uso pressoché esclusivo dei prodotti di stagione, impreziositi dalle migliori materie prime. Anche questa ricerca del "meglio ovunque esso si trovi" rientra nel contesto di serietà e professionalità legata al buon gusto che sono alla base del ristorante.

### Andrea Ruggiero



#### Rada

Località Grotte dell'incanto, 51  
84017 Positano (Salerno)  
089.875874

Creatività, tradizioni locali e sapori della Costiera Amalfitana racchiusi in un piatto. Eccolo il Rada nella sua essenza, fatta di profumi e panorama mozzafiato della Divina Positano, grazie a due terrazze poste sulla scogliera, a pochi metri da una delle spiagge più fotografate al mondo. La freschezza dei prodotti e la maestria messa nella preparazione delle pietanze dallo chef Andrea Ruggiero e dalla sua brigata, fanno la differenza, in un mix che conquista i palati anche più esigenti. Provare per credere! Tornare per emozionarsi nuovamente, nel solco dei sapori della tradizione.

### Alessandro Tormolino



#### Sensi Restaurant

Via Pietro Comite, 4  
84011 Amalfi (Salerno)  
info@sensiamalfi.it

Le prerogative della buona tavola, il gusto, i sapori. Tutto arricchito dalla Stella Michelin, guadagnata dallo chef Alessandro Tormolino e che premia il lavoro di tutta la brigata e dell'intero ristorante. Viaggiare tra i sapori del Sensi Restaurant di Amalfi, consente di vivere un'esperienza unica, a pochi passi dal Duomo di Amalfi, nel cuore del centro storico dell'antica Repubblica Marinara, con terrazza vista mare. La cucina è sempre all'avanguardia, curata anche sotto gli aspetti del design grazie alla mano di Andrea Viacava. Funzionale e moderna, è dotata di tutti gli accessori che aiutano a regalare ai clienti ogni volta un'emozione sensoriale unica.



